

pb
die beste Küche

Gefüllte Eier

Nicht nur für den Osterbrunch auf Ihrer Terrasse sind gefüllte Eier eine leckere Idee. Begeistern Sie Ihre Gäste beim nächsten Party-Buffer mit diesem schnellen Rezept von Möbelerlebnis Bommersbach.



Gefüllte Eier

Zutaten

- 6 Eier, hart gekocht
- 2 EL Joghurt-Salatcreme
- 2 TL Senf mittelscharf
- 100 g Doppelrahmfrischkäse
- 1 Pr. Salz und Pfeffer
- Dill, Räucherlachs, Kaviar, Anchovis,
Cornichons, eingelegter Paprika, etc.



Das Ei des guten Geschmacks

Die Eier 10 Minuten hart kochen, abschrecken und pellen. Halbieren und das Eigelb herauslösen.

Eigelb mit Salatcreme, Senf, Frischkäse und Gewürzen verrühren. In einen Spitzbeutel mit Sterntülle füllen und in die Eihälften spritzen.

Mit Dill, Lachs, Kaviar oder Ähnlichem garnieren.